

技術高超 成品精良
種類繁多 價錢公道

園址：	延安東關飛機場
-----	---------

另有東關大街路南新中國合作社

門面三間出售願購者請來面議

廣
生
日

本莊爲了充實各機體豐足食料，本莊特聘請高等技師（華術），製造廣東式柴樹、水晶、豆沙……各種月餅，備貨不多，購者從速，如欲大批定購者請一日前到總女合作社門市部商談爲盼。

社址：新市場中街路北
總售處：港區婦女合作社
代售處：大眾合作社

今日出版一大張 第八三四號 中華民國三十二年九月二日

本期零售一元 每月三十元 三月八十元 半年一五〇元 全年二九〇元 社址：延安

社址：延安

太行擴大冬麥播種

晉西北臨南地區秋收豐稔

【新華社太行用一日電】在準備種麥的工作中，各地紛紛提出擴大麥地面積，補助今秋歉收，並接濟明年青黃不接時的災情。此為生產抗荒工作中的有效新辦法。據邯鄲四區無頭村某報：於六月舉行了一致說：今年決定決心擴大麥地，可將南灰、割麥、豆發地、棉花秋收無熟之秋禾地，都租與貧苦農民。當與各家計劃的擴大畝數，共糧有二百四十畝。梁子發地，梁子發提議未種過麥子，今秋也要種秋禾五畝。擴大麥地的最大困難，就是肥料問題，大部份中貧農有些無力量抵墊（投資），羊臥地沒吃的，不上糞收不下種。在困難情形下，他們想了然然的互助運動。貧民李牛娘，拿出一斗米，李福柱拿出一斗黑豆，糧少成多，十五戶共拿出三斗五升來，一斗三升發，一石豆子，借給梁日全等十三戶，減少各臥地的費用，解決了八十畝的蓋肥。農民間的團結，非外施所底，播種，割草，來解決肥料困難。經過此次互助運動，農民生產情緒更加高漲，農民間的團結更加鞏固。又涉縣臨陶村，共有地七十畝，今年決定種植四十畝小麥，各地種麥而視，多達到或超過金村土地的半數。

自製擲彈筒威力驚人

晉西北民兵英雄徐力強

離石民兵五天中三次擊潰敵寇

「新華社舊北井一日」定一徐力能同志去堆人，現年廿二歲，被敵前是開陽路鐵路人，抗戰後積極參加抗戰，自願捐助新軍決死隊打遠東鐵路的工作，胡胡部隊去破壞開陽鐵路。一九三九年因病回家，又積極參加了村政宣傳工作，被民衆選爲村政府委員，小學教員。在每次動員工作中，他極積極地擔任重要任務，特別是一九四〇年動員新戰士工作中，幫助部隊派兵打劫七次，自己沒一物。

開展趙占魁運動

北嶽區工廠

工人技術提高產量增加

「新華社管冀廿七日電」北戴城聯，於八月十五日召開北戴城各工廠職工會主任聯席會，莊顯廷王群同志在工作報告中，詳述下列各點：第一部份報告是去年來工作收效與經驗。莊氏方而認為：在艱苦環境中，雖然原料及生產工具缺乏，可是也使必須之產品自給自足，並創造了多種日用品。工人待遇與工人生活，在行政與職工會方面關心之下，得到了適當的改進。其他如思想及工人教育等都有著大改進。技術方面的提高，則尚未能深入。座談會未能盡容談論經驗，交流感想。對工作與生產設備等。第二部份檢討了北戴城區過去幾年的發展。今年五一協定工人會議提出了北戴城區組織模範工人的被召，廣大工人羣衆應注意。工作開展後，工人也參加了此地區區團總局、樹林、新編分廠的，均經過黨委提議調整。工人國只二人未參加，北戴城區團總局、樹林、新編分廠的，均經過黨委提議調整。工人國只二人未參加，北戴城區團總局、樹林、新編分廠的，均經過黨委提議調整。工人國只二人未參加，北戴城區團總局、樹林、新編分廠的，均經過黨委提議調整。

第三部份說到今後該工會的工作任務：穩定生產工作的進步，互相競爭。很多老工人也毫不吝嗇的參加了，在趙占魁區團中，生產方面有著顯著的成绩。莊氏說：在技術方面，一年的技術，三個月就學完了。改造了小爐灶和排煙道一百廿斤，質量甚佳。印刷局大石印每寸增加五張，報紙印刷機舊工員，由三千二百元到了四千五百元。楊子生每小時六分三秒提高到四分鐘一十二秒。印刷機舊工員，由三千二百元到了四千五百元。楊子生每小時六分三秒提高到四分鐘一十二秒。印刷機舊工員，由三千二百元到了四千五百元。楊子生每小時六分三秒提高到四分鐘一十二秒。

要求盟軍立即登陸

發起召開世界勞工大會

「新華社莫斯科八月十三日專電」哈瓦那：拉丁美洲工聯與大企業領袖，就爭自由與主權決定書。因合國反對軸心的鬥爭已進入最後階段，為爭取的對比已變為有利於自由與主權決定書。因此，立即在歐戰中，由美國軍隊及解放的對比已變為有利於自由與主權決定書。在最後可行的時間內獲得決定性的勝利，是為了便利拉美的鬥爭，必須增加戰勝日本的生產及獲得決定性的勝利，合國經濟發展的強勁，大會將拉拉丁美洲工人各形勢的挑戰下參加歐戰的戰鬥。決定並進一步揭露了在阿爾及，在美國與英國中

戰圍包區格羅干塔
五萬三敵斃軍紅
我日布果羅多克攻綫前路中

戰圍包區格羅干塔
五萬三敵斃軍紅
我日布果羅多克攻綫前路中

特色國民黨反動派
勞民傷財徵工「開荒」

收穫全歸反動派獨佔

【本報訊】據安樂人談：國民黨反動派強迫使僑民，領口糧路到海邊去販賣，使人陷於水深火熱之中。反動派的辦法是迫令僑民派出工若干，出保單率錢，使人民陷於一覽地獄，費開火熱。搗搗、諷草、收罰等的工作。收糧的全權發物，都要交給反動派，農民所得的，就除丁荒廢自己莊園之外，還求餬口。現在以柯邑讓出讓其例，來談國民黨反動派這班僑民傷財的做派。鐵頭鎮是一個聯保，共有七個保，反動派共派了八次工，計開派僱工五一〇人，勞動二天；糧包發一四〇人，勞動二天；學軍第一次二、四人，勞動二天；輪完丁。反動派為什麼惡烈一區搞生產是政府領軍補助，爲什麼人民能够吃足食糧；他們搞生產，是人民吃飽了，好

鄉屬直府神
隊總產生立成
歲紡鹽運重羞前目

織紡暨運勇着前目

德寇七月攻勢慘敗後

滬商競囤棉紗棉布

【新華社延安一日電】上海特訊，此間自七月中旬以來，市上棉紗突形騰漲，致使工廠歇廠，減工者有數萬多。據商務商情之某君語記，見前歲七月，棉紗每包，日漲兩度，為期已逾，更形飛漲。囤紗日多，據該商說棉布亦囤積頗多。據稱，現棉紗棉布囤積量約在六十萬捆以上，棉布約在二十萬捆以上。

一省稱：本報許多學商自開國以來，俱供養有四年之月，前年春間，牠開支約有四〇%在口商手中，其餘盡在華商之手。上月以來，上盛勢七折，紗、布、紙、食米諸，物價更爲暴落，上月初一收盤前，較一月間漲漲十倍。日頃發其經濟險峻，實成于遷於上月七日假借所屬，最高國防會議，名

門、追擊敵二百一十七四、
十七百九十四兩及軍火庫二十
行政務，並於前赴六至十公里
方有城市格羅利尼魯芬及火車
中則，我軍積極順利發展攻勢
而領民區一百餘處，其中有城
斯克以前前進之我軍，在某些
所居民三千餘處，其中有城

行，即發一軟質棉紗織物，並
目，暫時緩和地區濕風寒，並
查，暫時緩和各國增派衣料之困難
解決各該國增派衣料之困難
特別在內地農村進行不等價交
治江內地農村進行不等價交
大，大量收取賄賂。此「莊
例」顯係偽，已分別由汪逆
之僑一全國商會特制出向

西及西南，本軍進行攻勢戰，佔領居民點數處。昨日我軍在敵六十輛戰車，敵機九十架接我在日駐軍所佔領的多羅果布河之橋頭河上游。科馬利奇火路線上，位於該城東南約六十格拉斯尼希所在頓尼茲盆地。

華商所欠，不付現款，而於所請償，中央貯儲銀行特給存款單，而日商則交與日本華中貿易聯合會收買，支款日本公債。似乎對待華商日商均一視同仁，但實不然，付給日商的公債券在上海有出棉紗，而日商無照實貸出棉紗，但即又向

欽州德源河師船渡閩，克脫
 一都正在進行最後一戰的戰鬥
 克及威夫斯克兩艘上以無比的
 塔下羅格特的司令部，在該城某
 部堅守。一由是納粹軍徒明引
 補助金補償金以填補虧損
 而所謂限期只得開一張不兌現
 的所謂「特種存款單」。實
 際上，收買廢紙以來，債
 於贖回，日商隨報知數，爲
 汪法令，對日商視若無物，
 所謂「獨立」，處處例亦可
 見其荒謬矣。

孫逆良誠投敵前怎樣魚肉人民

漢縣見聞記實——

當漢奸孫良誠公開投敵前後，有幾個故事是值得國人注意的：

英翰——許有人知道他，抗戰來，本是孫道良派反共集團中鼎鼎大名的所謂「文人」，但在一九四一年，正當他任魯西行營（孫逆良誠爲主任）秘書長時，竟去北平和他的愛人結婚去了。

沒去前，他在山東省立第一聯合中學（校址在懷縣）裏教書。他在這兒的口頭講到他的愛人，說她多聰明多幹練，經常的以生動的口吻說到她的學習。

好傢伙！大家聽了，向她學習。

却坐著不動安穩無事；又聽說幾回八路軍同志們的口號，設是只要他折騰，便記起仇，幫助他。真的，一年多來，除八路軍進攻根據地或抓人搶東西，八路軍被追迫逃外，從沒有見過八路軍向他找過事，或對他們放過一槍。

誰是誰非？還不明白嗎？所以弟兄們誓死也不願再幹了，並盼着八路軍攻過來，好趁機跑出來，我是拚命跑出來了，弟兄們也會嚕嘴過我，一旦兜跑出來，向八路軍送個信，好法救他們的同胞。

當學生們問到她幹什麼的時候，他便很快樂的問答：「新民主學工作，担負相當重要的職務！」

本來，學生們初聽到「北平」二字，覺得很奇怪了，經他進一步介紹，更加恍然大悟。相與迎來來不手這些的，他還感到無上的光榮和驕傲。更隨手從身邊掏出些許，這個他愛人，那個是他朋友……總的介紹是「都在新民主工作！」

不久，他果辭到北平去了，聽說官方要人們認為他叛變，學生們聽到這消息，卻氣憤得要命。

錦遠良誠公開投敵後，鬼子仍不滿足，就在一九四二年春，向三五軍團軍（以高樹勳為首）提出了進一步的要求，要該軍全部由敵密的親日聯日（實際早已成了公開的偽密）走上公開的投降，當時雖然開始部份接受了日寇的意圖，敵人的命令已派遣代表去開封參加會議，但在下級官兵一致堅決反對下，終於未達其公開投敵的目的。日寇看到於此決定的時節，（三天）高樹勳沒完全答覆要求，就造成大事關迫進攻，敵人在軍事上已軍事上部署

正當根據地抗日軍民大舉破路的時候，孫運璿却逼其佔領漢（濃密）的人民大修公路，凡和敵區接連處，幾乎都和鬼子的公路相接，起初，抗聯人誰也不知道它的真實用意；直到一九四一年，才聽破了鬼的陰謀。

那年的夏天，日寇一掃蕩，范縣抗日根據地。一天，忽有鬼子的數十輛汽車開進范縣，在修好的公路上奔馳着。當時，孫運璿趕往在漳南胡屯島監視，不但對鬼子的車隊，新區區之數輛車，而且三十九集團軍遠在不得已的情況下，日高衝突，便從此開始。

當時，冀魯邊區人民子弟兵——八路軍，在黨的英明領導下，不計前嫌，斷然以無比的熱忱和英勇，援助了三十九集團軍的對日作戰，除了主動的和他們聯絡，供給其情報，提供作戰意見，代為收容其散兵、傷員、眷屬，供給給養外，更派了三個個旅的兵力，直接配合他們作戰。

八路軍××師××團××旅全部出發，大有全部被殲之勢，且連八路軍某部在後路和敵突擊猛攻，使

汽車的橫衝直撞不啻可憐，且當汽車開到大屯村（離莊莊據點半里，胡希振點五六里）孫連却早已將好了代表們（否認副官）丟和鬼子接頭。

汽車，像大屯村，莊裡人都嚇的不得了。有的逃走了，有的藏在家庭，但代表們却招呼着不要怕，並命令丟去懸鬼子們，數小時後，鬼子的汽車走了，代表們還站在村頭目送着。這時村裏的莊莊人有的因鬼子拿走了他什麼，或發壞了他什麼，而前失笑，低聲咒罵着，有的則跪到代表們的跟前，裝着做優伶的問一句：

「你死哪裏？」

至於士兵們，則更完全識破了過去他們長官的欺騙，有的一擁着奔進大聲的說：

「『月共』反共！放他的屁，誰再叫咱反，俺豁口朝後，撿死他媽的！」

張！

「要沒有八路軍解救，這次我們的性命，一定會完蛋！」

該師某旅長，曾說了一句真正良心話：

「當懷寶逃，該師才解圍得救。」

「『鬼子！鬼子！炮筒開鑿了！』」

「『走的長那！前隊炮轟了！』」

這消息很快的傳開了，人們氣憤的，足提餡，有的人就想起了許多路事，尤其大屯村的人們的吵吵鬧鬧：

「哼，汽車路修好了，鬼子的汽車走着修方便……」

那二小，不等王三案子說完便插嘴：

「『惹想，鬼子的飛機飛了好幾架都不丟炸彈，十車頭也沒害過怕，只是把紅心大白旗插在這屋頂上……』」

一個十來歲的小孩，也搶着游說：

「『那大紅心跟飛機上的大紅心一樣一樣！』」

在豐衣足食的號召下，各機關和各個個人，今年都抽了許多蔬菜，特別是秋菜，將

需加用木蓋，木蓋的大小，要和缸口一樣。

作鹹菜的時間，以秋末各

怎樣做四川鹹菜

並且有人悲憤的下着這樣的結論：「漢奸，漢奸，漢奸，滾出去！」

總之，這件事，前頭起的敬，各村的人都在議論着，

當然，這還不過是背地裏嚼舌，但不知怎的，這些話後來傳到保逆良誠的耳朵裏，他竟大發雷霆說：

「放屁！跟鬼子接接頭，也算漢奸麼？這些該死的混蛋！」

三

大屯會館後不久，蘇莊保逆魏點里逃出了一個士兵王某，

有大量收穫。如他保在這些菜，不使他的收穫，這是個很重要的問題。我四川作鹹菜的一些辦法，在陝北實際的結果，爲着無論大小廚房或個人，總可以以把蒜薹、蘿蔔、白菜等大宗蔬菜，作成鹹菜。現在把自己作的，

一路經驗介紹出來，供各兄弟團伙的同志和愛好

把蒜薹用清水洗淨，將薄皮削去，然後全部去掉，然後切成三分厚左右的片（大小隨意），放在清涼的少鹽土裏（或布巾，遇吹風下雨時，把它收起來，不要受它風

(范範兄)揶揄道：「上邊接到范範八團抗日軍公所去梅通，滿眼流着淚，向陳鳳長陳述自己的罪過，說他自己對不起國人，對不起鄉鄰和父老。」

他本是一個忠誠實誠的農民青年，一九四〇年被十軍團抓去的，一去便不准出來，發十軍團餉條子，本是爲的一面防八路軍的進攻，一面防士兵的逃竄。

一問及他們官兵的生活，他臉上馬上露出了傷痛的表情：

「連長吃白麵，弟兄吃糠甃，有很多次，到吃飯時齊向老連的鍋裏搶菜團子。前敵一年沒發過，後邊也發不過，出其他兩種鹹菜作料不同之

單據，到後方賣錢，

四川鹹菜的同志們研究。

一 作大頭菜、蘿蔔乾、醃白菜的方法

這三種鹹菜的作法完全相同，只是作料稍有不同，故以作大頭菜爲例，附帶指出其他兩種鹹菜作料不同的

要常常翻動它，使它兩面可以晒到，晒到半乾（用鹽時是軟軟的）的時候就可以了。晒的目的是減少水分，水分多了容易腐爛難辦，但太乾了也不好吃。成半乾時，加已撲上灰沙，再用清水洗一次，洗了

壓沙和淋上雨水，晒的時候常常翻動它，使它兩面可以晒到，晒到半乾（用鹽時是軟軟的）的時候就可以了。晒的目的是減少水分，水分多了容易腐爛難辦，但太乾了也不好吃。成半乾時，加已撲上灰沙，再用清水洗一次，洗了

同，但都叫當官的嚇下了，大官押一年多，營長再扣份下的多半，那少年便全數裝進連長的腰包裏了！」

區長問到那為啥不早點出來，他便從這裏談起：

「只要為抗賊，受關挨獄甚至死，俺都不計較，但叫俺辦壞良心的事，就尊享天大的福，那也不幹的！起初他說他是真正抗日的隊伍，俺想，只要真抗日，就尊抗來的，也不妨幹一氣理說，後來，鬼子提議范福強好就同，卻從有「提議」逼他到那塊地方，飛機在范福強邊過多少回伴作，

處。

作大頭菜。原料，只需要荳青、鹽、辣椒粉、花椒、醬油、五種（花椒要用整顆的）。用具方面：最好用小口的鍋，不過市上賣的小口鍋太少，只宜於小廚房和個人燉菜用，大廚房大規模騰菜，用大口的缸也可以。除

鍋一次，把洗的水瀝乾。作的時候，大概小拌一半的乾豆腐，放一兩二三的鹽（鹽的好壞不同，人的口味也不同，故可酌量增加）最好在揉上鹽以後瀝一下，不要太膩，太膩了，味不淡了，容易發酸雖保能保菜，用大口的缸也可以。除

（）辣椒粉的分量，也因

怎樣做四川鹹菜

劉小圃

者完全不放也可以。花椒要用麻類的，一小斤要青用三、四斤就夠了。

少水分。把棉花夾在兩層布之間成套子狀，把它蓋在磚缸口，再用繩緊緊的紮住，小口的磚，在架上和棉花花，即可用草或頭頂作的白菜的料比大頭菜少一兩。

料，故名五香蘿蔔乾，每小斤蘿蔔乾放五錢到七錢五香粉乾，撒在上時，每袋一層粉乾，在撒上一層五香料（廚房裏），氣味熱時，放兩層，冷時多蓋兩層，從和上面，蓋上能保濕的棉毯子等物，放在溫暖的屋（春、秋、冬三季最易放乾，在夏季最難乾）。

把鹽攪勻，並使鹽浸到莖葉裏去，然後再將辣椒粉拌進去，每次揉時，莖葉不可太多，太多了就拌不均。花梗要在裝莖的時候放。

拌好了的莖葉，就要裝進成缸裏去，或成缸裏先吃泥密密的封上：大口缸則用布和棉花之上，蓋上木蓋，再用肥泥封。裝棉花和封泥，都要厚一些，以免泥土和空氣侵入。

裝好的咸缸放在不冷不熱的密洞裏，到第二十二天以後，就可以打開封口來吃的時候愈熟，味道愈佳。

二 作乾豆腐和水豆豉的方法

要取出來的豆子，要趁熱的時候，就作好這些工，太熱、太涼了都不好。蓋上以後的第二天，要用手進去（不要攔開蓋的東西），摸布袋的溫度，如是熱的，就要去一二層煮熟的，或移到涼一點的地方。

淨，用開水多洗幾次，把油鹽雜物完全洗去，（注意，無論那種蔬菜，在切、調、洗、裝前，和取出來的時候，切忌油膩！）洗後將它或缸內擦乾，把拌好的蔥薑裝進去。裝的時候，要小部份小部份的裝，每裝一小部份下，就用手或乾淨的木棒（好），可以來搓、蒸肉吃、炒菜吃、做湯吃，但打開後，切記不要用帶油或不潔的東西去取它，最好用固定的傢具去取，否則，弄到沾上油了，就全部敗壞了。每次取以後，還要把它蓋好。第一次開罐時，上面一層不要要腐爛一點，消毒後，壓方法如下：

作豆鼓需用黃豆、生薑片、辣椒粉、鹽四種原料。不特殊用具，一般廚房所用的布口袋、藍子等即可。作水豆鼓則需醬油缸。一年四季均可作乾豆鼓，春秋二季氣味較適宜。乾豆鼓的製作方法如下：

如只有一點鹽氣，就蓋一點東西，或移存飯和屋裏。以後每天要注意幾根，檢查其溫度高低，適當調節它。

到三天或五天以後，即聞見豆鼓味，要拿出一點（不要完全揭開蓋的東西），如已起了白霉（發霉）

把它壓緊，要壓十分緊，有不緊，其中有空隙即有空氣，有空氣易帶入細菌，鹹菜就容易壞。因此，要一層放，一層的壓，每一層的壓，在浮面勻勻的撒上一層蔥花的散上。

將菜燒得和鹽或缸口一樣平時，就泡一些好咸酒在上，用滾水以煮過辣根粉拌勻，平均放在每個菜半放在袋了草的大籃子裏

泡飯後，放在煮飯的鍋裏（忌用油鍋油具），用火煮四五點鐘，煮到豆子可用指頭一拉即斷的樣子，就取出來，把水濾乾，放在清潔的布口袋內，裝好口（每個口袋成雙五兩斤豆），只裝一口袋的一半即可），將口袋平放在袋了草的大籃子裏

其中豆子的質已變為豆豉顏色和氣味，就可以了，這裏要注意缸口發四週和行的豆子都成了這樣才行的如取早了，則不成豆豉口味，取遲了，就變吃苦的。

把熬熟的東西三拍打，把豆腐、東瓜和生薑磨細，在盆粉，加上梗粉都攤在盆粉，

了善改活生的士戰

——記『亞洲』某連的豐衣足食情形——

波靜俠

黃豆，小旗棉花；吃黃米糕，磨豆腐，喂牲口，榨油點燈，打草鞋，什麼都可得到解決了。

以上這些莊稼的副產，還是一筆大宗收入。只一千四百五十畝穀子，即可牽率全

「一個人一天吃二三斤，不能算少吧！現在看看他們種了少菜吧：山藥蛋五十畝，蘿蔔四十畝，白菜七畝，南瓜、黃瓜、茄子、辣椒、西紅柿、大蒜等，共是十二畝，所種這些蔬菜可收十萬多斤。現在他們已經是供過於求了，要盡量的吃，地裏仍有剩的。他們已經囤了兩千多斤白菜，又囤了老薑一些。」

二、蔬菜瓜果多的太

二十九畝斤（每畝以二百斤計算），以每斤售二元計便可得洋五十八元呢！

西瓜，他們簡直吃不完，積了十餘畝，共有五千一百
畝，就畝一畝結瓜一個吧，也有五千多個呀！每人可以
分到幾十個。一天，吃一個，也要一個半月才能吃完呢！
現在他們不吃人，戰士，雜務人員，誰願意吃多少，
吃多少，毫無限制。可是，一個人肚子有多大呢？有
同志已經吃得掉罷了。

三、牲畜和家畜

圖說等法，與上述相同。

蘿蔔乾，鹹白菜的作法，與作大頭菜的作法完全相同。只是作蘿蔔乾多一種五香料，故名五香蘿蔔乾，每小斤蘿蔔乾放五錢到七錢五香料。在製乾時，每裝一層蘿蔔乾，撒上一層五香料，醃漬的料比大頭菜少一種。

三四寸厚（如豆子裝得太厚，平鋪下來，太厚了，中部的豆子要發酸，太薄了，不容易記數），而包的繩和上面，蓋上能保溫的棉毯子等物，放在溫暖的屋（房、秋、冬三季放於灶旁），氣候熱時少放兩層，冷時多蓋兩層，從

二 作乾豆豉和水豆
攪拌粉，以白菜醃的時候放
上辣椒燻出來不好吃。白菜
可切成二寸左右的薄片來鹹
，也可用鹽醃的白菜在根部
割開幾刀，把作料揉在裏
裏取出來的豆子，要趁它
熱的時候，攪好這些工
，太熱、太涼了都不好。
著上以後發第二天，要
手進去（不要攪開蓋的東
），摸布袋的溫度，如是
熱的就好，如果有些熱得
手時，就要減去二三發
東西，或移到涼一點的地

作豆豉需用黃豆、生薑片、辣椒用，鹽四種原料。不特殊用，一般廚房所用醬的布口袋、簍子等即可。作水豆豉則需盆或缸。一年四次可收可乾豆豉，春秋二季氣候較適宜。乾豆豉的製作方法如下：

如有一點東西，或移在暖房裏一點東西，以後每天要注意蟲害，極在其溫度高低，適當調配。

到三天或五天以後，即聞見豆豉味，要拿出一點看（不要完全揭開蓋的東西），如已趨了白霉（這霉

泡脹的黃豆，用熱水洗淨，放在煮飯的鍋裏（或用油鍋煮），用大火煮四五點鐘，煮到豆子可用指頭一捺即成泥的樣子，就可出來，把水匯淨，放在清潔的白瓷碗內，裝好口（每碗口裝成多裝五升豆子，只裝一口碗的十分一升），將口按平放在裝了草的大簍子裏，用竹片把黃豆壓成薄片，平排好，黃豆已變為豆鼓，顏色和氣味，就可以了，這就要注意口裝四周和中心的豆子都成了這樣子才行的如取早了，則不成豆鼓味，取遲了，就變苦苦的。

取了的東西四指，把豆倒在盆裏，將口和生薑、蒜、倒生薑、蒜和生薑、蒜粉，加上辣椒都撒在盆

經驗 韓東山

工農出身的幹部練習寫作，要有勇氣、決心和果敢。一兩回稿子送不去給你發表，就覺得不成，自己就灰心了。有這種思想存在是學不成，已經該確定一個決心，就是寫的東西不管人家發不發是另外一件事。我們的目的是爲了提高自己的學來總結革命的經驗教訓，爲革命多做一點工作，要細心耐煩，不要粗枝大葉的寫得長篇大論，中心內容，又沒有站穩自己的立場，就是送到編輯部也不給你修成一篇文章。

這些事都是我經驗過的，我看了康生同志幹部學寫文章，我對這一號就是驚歎。我起自己文化程度低，過去很少唸過書，又缺少各種的能寫什麼文章，寫文章應該是知識份子同志做的，能打仗有做工作就行了。到了整頓黨風中間，高文化練習寫作，和打仗一樣有意義，槍桿只能的敵人，不能打圈裏上的人。這樣，我才討厭七八糟的東西，左寫右寫還是寫不得，寫到不對那部；七改八改，把寫的東西改完了。還是但我還是繼續寫，寫了兩稿子送去，經過編輯修改和指正後發表了。後來又寫了幾篇稿子送去，因爲開得太久，沒有內容，是空空的。我說那不能發表，對我們開人還是得到了很大的經驗教訓的稿子，要經過編輯同志細心耐煩地，把稿子上面在什麼地方，欠足的詞句，別字都能改和指正了的原稿上指明什麼地方對，什麼地方不對，我自己，在這個中間，對我是有極大的幫助，使我對於東西，更增加了勇氣和決心，也幫助別有革命和見解的能力提高了一步。我經常想，只有一革命同志，才能細心耐煩的，熱情對待文化程度低幹部，並給以這樣的幫助，這是值得我們缺少來學習的。現在真有這些知識份子同志細心的對和指正，再加上自己的努力，和各方面的配合，把自己的文化水準當作能力慢慢地提高的。

錢生薑、辣椒粉、菜一撮，千萬不要弄上和那些作料要事先炒東西。

三 作豆腐乳(又名霉豆腐)的方法

作豆腐乳需要比平常吃的更老一些的豆腐，太嫩了作不成塊，和鹽、蒸花柳、辣風的安陸用紙糊敵，使若龜屋子更好，把門窗和一切通封嚴它。

但不可用石灰燒上煤烟。乾透了以後，可以放在缸裏，布袋以放，如遇天氣潮濕，出來晾一下，又要乾透了，就可以拿的時候，也注意不要乾得太乾，以免生霉。或餅東西，冬初作棧粉動，燒餅等五種原料。工具方面，和作大頭菜一樣，要小口的，或大口的缸都可以，消過毒的布、棉花，以及木蓋和繩子。作的時間是在春秋二季，蒼蠅少的时候。天太熱容易生蛆，太冷又不容易生蠶。製造的辦法如下：

一、將豆腐乾切成二寸寬，放充一層，板上再放板，再放豆腐乾，如此放法，一部厚度可放許多。放充後，要保持厚底經常是很暖和的，必要時，用乾草生火發的，三月後，蛆即生出來。豆乾和作餅的料緊要，無論在做的時候或取出油的時候，千萬不要使它乾，否則就全部生蛆而不可了。

再，豆腐乾若開封以潮水久而又吃不好，也蛆的，所以最好用，也

容易爛，和作乾豆黃豆要煮四五個鐘頭，放在口較寬，能放整水，使煮過黃濃濃的豆汁，把豆泡，這種濃濃的豆汁太多，加鹽是為三分舖一橫，師滿後，將豆火，門窗不要打開，只點氣，就不生霉了。

冷在以上這樣地方的豆腐塊，等到五六天以後，四面都長上了二三分的白霉，切開一塊來，已經沒有豆腐味而有霉豆腐味，就成（生）霉，不一定就成壞，再繼續作法，霉到本文所述有不明證之

(以)，蒸起來，極腐爛平放在上座，各塊之間的距離，隔開二三分寬的距離，放一層豆腐，再在上面再放一層小米草拌子，又再放一層豆腐，放四個豆腐塊為止(放小米草拌子和豆腐每隔開二三分的距離，為使它生霉，太擠緊了，會發熱生蛆)。放完上面用棉花蓋上，用細繩繫牢，外面再放兩層棉花紙。

每斤水豆腐，放一兩二錢鹽，三錢花椒，辣椒則隨意放多少。把張細的塊和辣椒拌在一起，放在盆裏，把霉好的豆腐，一塊一塊的在裏面滾過，四邊都要滾到，然後把它們放在乾淨的布或紙上，乾幾天即可食用。

讀者按：八月二十本報曾發表老雷同志儲蔬菜的野談和種豆製法一文，提供了我的意見。關於榨豆腐的方法，在這篇文章中更加詳細具體，尚有更好的方法，歡迎與本人共同研究。